La cultura argentina hoy

Comida y alimentación



PANELISTAS:
Patricia Aguirre,
Luisa Pinotti
COORDINADORA:
Patricia Kolesnicov

¿Qué comemos los argentinos? ¿Es sano todo lo que se dice que es sano? ¿A qué responden realmente nuestras elecciones a la hora de comer? ¿Por qué están desvalorizados los alimentos y tan valorizada la comida chatarra? En esta entrega, un agudo análisis de nuestros hábitos alimentarios más arraigados.

CULTURA NACION
Secretaría de Cultura
PRESIDENCIA DE LA NACION

Estos fascículos reproducen extractos de los encuentros que formaron parte del ciclo de debates La Cultura Argentina Hoy, organizado por la Secretaría de Cultura de la Nación. Participaron en él más de cincuenta especialistas que fueron convocados a compartir sus reflexiones sobre temas relativos a la actualidad cultural de nuestro país.

Página/12

FOTO MARIANA RUSSO. SECRETARIA DE CULTURA DE LA NACION



Asado en Ushuaia, Tierra del Fuego.





COMIDA / PLATO / COMER BIEN / GASTRONOMIA / COMENSALIDAD / SUSTENTABILIDAD / GASTRO-ANOMIA / EQUIDAD / DISTRIBUCION / PRODUCCION / INDIVIDUALISMO / DERECHO / NUTRIR / COMER / ALIMENTAR / ENGORDAR / GANANCIA / NO-ALIMENTO / SOCIEDAD / VALORES

EL PLATO DE COMIDA BAJO LA LUPA

PATRICIA AGUIRRE: En el plato de comida los antropólogos vemos relaciones sociales. No vemos calorías, no vemos productos.

Del abanico de lo comestible, cada cultura recorta una gama tan pequeña como su ambiente, su terminología o su historia se lo permitan, y eso es designado "comida", que es absolutamente distinto de lo comestible. En ese plato de comida se ponen en juego las relaciones de los comensales entre sí, de los comensales con sus instituciones, su medioambiente, su historia, en un tiempo y un lugar determinados. La comida siempre está situada en un tiempo y en una cultura específicos. La diferencia entre comestible y comida es gigantesca. Para que un comestible –sustancia nutritiva metabolizable por nuestro organismo– sea un alimento, debe estar integrado dentro del sistema de prácticas sociales. Sólo va a ser comida cuando ese comestible, transformado en alimento, se organice en forma de plato. Y el plato va a estar atravesado por todo el sistema de clasificación, por toda esa gramática culinaria de una sociedad que marca ese plato como comida en relación con alguien. Es comida para pobres, comida para mujeres, para varones, para niños, para ancianos, comida festiva o cotidiana; o sea, relaciones de género, de edad, etcétera.

NO HAY SOLUCIONES MAGICAS

Cuando hablamos de comida estamos hablando de un hecho social total, sumamente complejo porque une indisolublemente aspectos biológicos, ecológicos, demográficos, tecnológicos, económicos, sociales, políticos y culturales.

Para abordar la problemática alimentaria argentina, debemos recordar que la alimentación es un hecho social total, complejo, y los hechos complejos nunca tienen soluciones simples. Cuando nos venden que la problemática alimentaria va a terminar con la soja, o bajando los impuestos, o con la instalación de comedores, o con el yogurcito maravilloso, nos están engañando. La solución es tan compleja como el hecho que se aborda. PATRICIA AGUIRRE

COMER CON OTROS

El comensal humano es un comensal especial. Somos omnívoros; no obtenemos todos nuestros nutrientes del mismo producto. Cuando un coala ve un bosque de eucaliptus dice: "Aquí está mi almuerzo, mi merienda y mi cena". Entrada, plato principal, postre y café. Nosotros no. Somos omnívoros. Consumimos sustancias animales, vegetales y minerales.

Para poder alimentarnos con las armas que tenemos –con estas uñas planas, con estos caninos pocos desarrollados– necesitamos que el evento alimentario sea colectivo y complementario, desbalanceando las formas de comer típicas de los simios superiores en favor de la comensalidad. Nuestra forma de comer es siempre con otro: producimos con otro, concebimos nuestros alimentos con otros, cocinamos en comunidad y compartimos los alimentos.

EL PLATO DE COMIDA ES RELACIONES SOCIALES

Comemos para iniciar y mantener relaciones sociales y de negocios, para demostrar la extensión de nuestras relaciones sociales, para generar acciones comunitarias, para expresar amor, para seducir, para expresar nuestra identidad, para proclamar nuestra individualidad, para distinguirnos de otros grupos, para demostrar nuestra pertenencia a un grupo, para señalar nuestro estatus, para expresar sentimientos morales, para sentir seguridad con la alacena llena, para prevenir enfermedades físicas y psíquicas. PATRICIA AGUIRRE

LA ALIMENTACION EN CRISIS

PATRICIA AGUIRRE: En todas las culturas, se llama "gastronomía" a este lenguaje de lo culinario que enhebra sabores, texturas, temperaturas, es decir, "el arte de comer bien". La gastronomía como un saber acerca del buen comer.

No hay cultura que no tenga un saber acerca del buen comer y, en este momento, ese saber está en crisis. Todos, nosotros y los franceses. Todos decimos que comemos mal.

La crisis alimentaria es global porque se da en todas las esferas que involucra: en la producción como crisis de sustentabilidad, en la distribución como crisis de equidad y en el consumo como crisis de comensalidad.





FOTO MARIANA RUSSO. SECRETARIA DE CULTURA DE LA NACION

Creo que la crisis alimentaria es una crisis del derecho de todas las personas a tener una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente. Es decir, una crisis de seguridad alimentaria. Nosotros pensamos que solamente ocurre esto en la Argentina, pero en realidad se está dando de diferentes formas en casi todos los países del mundo.

Cuando hablamos de crisis de producción, no es porque falten alimentos, al contrario. Desde 1985, el mundo produce más alimentos de los que serían necesarios para alimentar a todos los comensales del planeta. La crisis de productividad tiene que ver con la forma de producir nuestros alimentos, que pone en cuestión que podamos seguir produciendo esa cantidad y esa diversidad en el día de mañana. Las elecciones humanas sobre la forma de producir, guiadas por un grupo de valores que priorizan la ganancia por sobre cualquier otra cosa, hacen desaparecer al agricultor que cuidaba su suelo y que tenía un saber acerca de su producción, y están llevándonos a una crisis de sustentabilidad. Nosotros, en la Argentina, la empezamos a sufrir con el empotramiento de nuestros ríos, con la desertización del terreno, con la pérdida de la diversidad biológica. Ya tenemos cuatro especies colapsadas, además.

En cuanto a la crisis en la distribución, se observa también en la Argentina, un país con una disponibilidad excedentaria de alimentos: tres mil cien kilocalorías por persona por día. Eso es lo que estadísticamente le correspondería a cada argentino. Pero sabemos que el 44 por ciento de la población argentina no accede a una canasta básica de alimentos y servicios porque está bajo la línea de pobreza. Que los alimentos estén disponibles de ninguna manera garantiza que sean accesibles; la crisis de equidad en la Argentina, como en el mundo, hace que una pequeña parte de la población se coma la mayor parte de la producción.

MUCHO PARA POCOS

La lógica de mercado, la lógica de la ganancia, hace que si los alimentos son buenos para vender, entonces comerán sólo los que tengan para comprar. Esta lógica excluye tanto la salud como la solidaridad y, lamentablemente, es hasta el momento la que guía la distribución actual de los alimentos. PATRICIA AGUIRRE

La tercera influencia nefasta en la alimentación es la lógica de la ganancia que impacta en la comensalidad, esa característica netamente humana de comer con los otros, de compartir los alimentos. La lógica de la ganancia diluye la comensalidad. La agroindustria nos presenta un menú legitimado como el menú industrial moderno actual, a través de la construcción de conceptos, de sentidos, con los cuales la agroindustria mundial construye la oferta y, también, construye la demanda. Gigantescas inversiones en los medios y expertos en publicidad generan conceptos que crean necesidades que adaptan el producto a través de una cobertura simbólica que el comensal no pidió, que quizás jamás en su vida pensó siquiera; y, de esa manera, nos venden tanto productos saludables como los que no lo son. De esa manera, nos venden con un concepto de prestigio o de modernidad "no alimentos", como montones de productos de copetín, llenos de grasa, o de colores para los niños, que de ninguna manera son saludables.

¡QUIERO CHIZITOS...!

La lógica de la ganancia, que impacta en la comensalidad cotidiana, desvaloriza a la abuelita que viene con una manzana y valoriza una bolsa colorada llena de color y de grasa y de "cosa", de "no alimento", y la próxima vez que la abuelita quiera ser apreciada va a venir con "cosa-roja-no-alimento" y no con manzanas. PATRICIA AGUIRRE

SOBRE COMER BIEN SABEMOS MUCHO... ¿O NO SABEMOS NADA?

Nuestras sociedades complejas tienen también maneras complejas de leer el evento alimentario. Nuestras sociedades complejas no tienen "un" saber acerca del buen comer. Tienen "muchos": los nutricionistas y los médicos nos dicen "coma así para que no se le tapen las arterias"; la agroindustria nos dice "coma así porque es lo que estoy produciendo y sale más barato, rápido y en todos los televisores"; las ecónomas nos dicen "mire, coma así, coma barato, porque si no usted no llega a fin de mes", y los grandes chefs nos dicen "coma así, coma rico, porque un día de vida es vida, porque hay que saber vivir". Entonces, el comensal actual de las sociedades urbanas industriales se encuentra no ya con un saber acerca del buen comer, con una gastronomía, sino con verdadera "gastro-anomia". De nuevo, la lógica del consumo transforma el comensal en un solitario, pero un solitario de masas, que elige de acuerdo con un saber que proviene de la información que recibe de los medios, no de la cultura, no de su historia.

El comensal solitario de masas está empezando a revertir la comensalidad, porque ya no come, picotea. Y esto no es exclusivo de los que pueden comer. Los que pueden comer picotean frente a la heladera y los que no pueden comer picotean frente a la bolsa de pan. Pero se rompe la mesa, se rompe el compartir con otro y los principales eventos alimentarios se atomizan en un permanente consumo.

LOS CHICOS Y LA ALIMENTACION

LUISA PINOTTI: Los estudios de crecimiento y salud de la población son un indicador de equidad o desigualdad social. En la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires hemos desarrollado este tipo de investigaciones en contextos económicos diferenciados: en la Patagonia, en nuestra población urbana, en población rural y, últimamente, en la Quebrada de Humahuaca y en la Puna.

Se advierte que quienes han mantenido cierta coherencia cultural de prácticas, un patrón alimentario tradicional –el que ha sido probado en esa población en relación con su ambiente–, están creciendo bien. Los que no, los que han abandonado estas prácticas, incluso los chicos urbanos de clase social media y alta, están desnutridos o mal nutridos.

PATRICIA AGUIRRE: En Europa existe un código de ética para la comercialización de alimentos infantiles. A los chicos, como población vulnerable, no se les puede vender cualquier cosa. Finlandia es un claro ejemplo. Finlandia era un país que tenía la mayor cantidad de muertes por accidentes cardio y cerebrovasculares y niveles de colesterol gigantescos; un país con una economía de mercado. En cierto momento, el Ministerio de Salud de Finlandia impuso planes de promoción de la actividad deportiva y de modificación del patrón alimentario para reducir la cantidad de grasas. Verdaderamente, se redujo la cantidad de accidentes cardio y cerebrovasculares. ¿Pero saben cuándo la pendiente cayó así? Cuando el gobierno finlandés incidió en la industria agroalimentaria discriminando IVA para los alimentos saludables y los no saludables. Por ejemplo, la leche entera tiene el triple de impuesto que la leche descremada. Castiga a aquellas industrias que produzcan en forma nociva "no alimentos" o alimentos con grasas.

EL ALIMENTO COMO MISIL

En la Quebrada de Humahuaca, por ejemplo, tenían una alimentación diversificada, rica en nutrientes y proteínas de origen vegetal –como la quinua o el amaranto– que, combinados con el maíz, producían un alimento de altísimo valor biológico. El conquistador lo prohibió y designó esos espacios para cultivar alfalfa para las mulas. La prohibición no fue casual; es un ejemplo de cómo el alimento puede ser





FOTO PEPE DELLORO. TELAM



utilizado como misil. En los últimos estudios de campo en la zona, verificamos que los niños cuyos padres tenían una chacra destinada al autoconsumo, a la autosubsistencia, y que tenían un tipo de alimentación muy parecida a la tradicional –con el maíz, y las papitas, los guisitos–, estaban creciendo bien. En cambio, en los niños cuyos padres tenían una producción orientada al mercado se observaba un importante deterioro de la salud.

También el alimento es un misil cuando llega en forma de subsidio alimentario, desmovilizando las organizaciones de base y suministrando un alimento que es "cosa", que no tiene nada de nutrientes.

Coincido totalmente con Patricia (Aguirre) en la necesidad de fomentar la sustentabilidad, los cultivos con una mínima intervención de la química que, justamente, es absolutamente innecesaria y que está degradando nuestros suelos. Hay que promover los desarrollos regionales en los lugares de origen y evitar que la gente se hacine en las ciudades a consumir estos misiles.

COMIDA CHATARRA, BUENA PARA VENDER…

En la sociedad de mercado urbana e industrial se desprecian las condiciones nutricionales de los alimentos. No importa que sean buenos para comer. Basta con que sean buenos para vender. Prueba de eso es la existencia de productos que son rotulados como "comida chatarra" o, directamente, "no alimentos"; y los nutricionistas saben perfectamente bien que esos alimentos no alimentan. Es más, podríamos decir "esos alimentos enferman" por la cantidad de grasas trans, por las consecuencias de su consumo a largo plazo y, sin embargo, están en todos nuestros hogares y en todos nuestros kioscos. PATRICIA AGUIRRE

ENTRE TODOS

LUISA PINOTTI: ¿Qué puede hacer el hombre común? Y... comprar lo más barato. Es más probable que la carne barata que no venga del feet-lot –es el animal engordado con grano, químicos, animales estresados que, como no caminan, tienen una carne grasosa, blanda, sin gusto–.

¿Qué pasa con la verdura? También hay que elegir las más baratas, las de estación. Las frutas de estación tienen menor insumo en agroquímicos y, por lo tanto, son más sanas. Tenemos que convertirnos en consumidores conscientes y hacer lo que podemos con lo que tenemos.

Hay una crisis del derecho de todas las personas a tener una alimentación cultural, y nutricionalmente adecuada y suficiente, es decir, una crisis de seguridad alimentaria.
PATRICIA AGUIRRE

PATRICIA AGUIRRE: Yo le agregaría: exija a su Estado la capacidad reguladora. A nosotros nos contaron durante toda la década pasada que si no había Estado el mercado solo iba a funcionar bárbaro e iba a ser el mejor distribuidor. La libertad de mercado es, en realidad, la libertad de que los tiburones se coman a las mojarritas. Creo que hay que instalar estos temas en la agenda social para que después se puedan instalar como demandas en la agenda política y que tienen que ver con la defensa del consumidor, con la producción de alimentos saludables, con IVA diferenciales.

PATRICIA AGUIRRE: Creo que ciertos procesos, como ciertas reacciones químicas, se pueden dar solamente en la oscuridad; cuando uno las ilumina, es más difícil que se sigan reproduciendo. Entonces, marcar que los alimentos en este momento son mercancías, que los alimentos no se venden porque tengan una lógica saludable, sino por una lógica de la ganancia, nos instala en la vigilancia alimentaria. Si esto se instala en la agenda social, se puede instalar en la agenda política y podemos exigir un poco más de lógica de la salud en nuestros alimentos.

RECUPERAR LA ALIMENTACION COMO VALOR

Antes de que las empresas, antes de que la lógica de la ganancia conviertan el planeta en un shopping para pocos, el mensaje que debemos transmitir es que sí se puede. Se puede producir nuestra comida con sustentabilidad; se puede distribuir nuestra comida con equidad; se puede consumir nuestra comida en comensalidad. Creo que desde el punto de vista cultural urge cambiar la peor influencia que domina a la comida actual y recuperar el derecho a la alimentación como valor, la seguridad alimentaria como derecho de todas las personas a una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente. Como posición ética. Y de esa concepción ética sacar la conceptualización teórica de la que se desgranen las metodologías para entronizar valores que garanticen la seguridad alimentaria. PATRICIA AGUIRRE

COMIDA Y ALIMENTACION
PATRICIA AGUIRRE: Doctora en Antropología y especialista en alimentación
LUISA PINOTTI: Antropóloga, Docente de la Universidad de Buenos Aires (U.B.A.)
COORDINO:
PATRICIA KOLESNICOV: Periodista, editora de la Sección Cultura del diario Clarín

Agradecemos especialmente al público, cuyos comentarios y preguntas enriquecieron los debates, y a la agencia TELAM, que gentilmente cedió las fotos que ilustran esta publicación.

Producido y editado por la Dirección de Comunicación y Prensa de la Secretaría de Cultura de la Nación.